

COMUNE DI ROCCANOVA

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

CIG: 81680410AB

Articolo 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia, scuola primaria e secondaria di I grado anni 2020/2021

Articolo 2

PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere elaborati e preparati secondo la tabelle dietetiche settimanali, predisposte ed approvate dal servizio igiene dell'A.S.L. n° 2 Potenza.

Nelle tabelle dietetiche, allegato n° 1 al presente Capitolato d'Oneri ,vengono indicati gli alimenti e le grammature prescritte dal Servizio di igiene dell'ASL n.2.

I pasti consistono sinteticamente in :

- I° piatto;
- II° piatto;
- Contorno;
- Panini ;
- Frutta ;
- Acqua oligominerale .

I pasti forniti dall'appaltatore dovranno rigorosamente essere **COTTI** presso il centro di cottura della ditta partecipante, con assenza assoluta di derrate provenienti O.G.M. (organismi geneticamente modificati). Non sarà ammessa, in nessun caso, la distribuzione di pasti **PRECOTTI**

Della particolare tipologia di pasto da fornire l'appaltatore dovrà tener conto nel formulare l'offerta.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere rispettate le disposizioni contenute nel D. Lgs. 26/05/1997, n° 155, in attuazione delle direttive CEE 93/43 e 96/3, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

La tabella dietetica potrà essere modificata in tutto o in parte, secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale /ASL, sempre che non vi sia modificazione del costo di aggiudicazione per ogni pasto servito.

La programmazione del menù deve essere esposta nei locali mensa, nonché all'ingresso di ogni plesso scolastico in modo da essere ben visibile da parte dei genitori.

Articolo 3

TABELLE DIETETICHE SPECIALI

Per allievi affetti da particolari allergie e /o intolleranze alimentari , verrà richiesta alle ASL un menù particolare e la ditta dovrà attenersi alle tabelle dietetiche fornite per ogni singolo caso.

Il pasto per questa tipologia di allievi –predisposto da personale qualificato-dovrà essere garantito tempestivamente e con l'avvio del servizio mensa.

I particolari regimi dietetici dovranno essere comprovati da ricetta medica, da prodursi a cura del genitore alla ditta appaltatrice

Articolo 4

CONTROLLI DEL DIETOLOGO NUTRIZIONISTA

Il Comune ha facoltà di controllare ed eventualmente sottoporre a esami igienico-sanitari qualitativi le derrate alimentari cotte e/o crude, adoperate dalla ditta appaltatrice, sia presso il centro di cottura che presso le singole scuole.

Articolo 5

CENTRO DI COTTURA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sue spese e a suo rischio e pericolo all'organizzazione di tutto quanto è relativo all'espletamento del servizio, comprendente l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate, la preparazione e il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole . Il centro di cottura dovrà essere munito di autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti normative, abilitato alla produzione, preparazione e confezionamento di alimenti alle mense scolastiche e alla ristorazione collettiva.

Articolo 6

NORME IGIENICHE DEL PERSONALE

Il personale adibito al centro di cottura ed al trasporto dei pasti dovrà essere dotato del libretto sanitario secondo la normativa vigente.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice, copricapo bianco , mascherina e quant'altro occorrente a garantire massima igiene al servizio.

Comunque, tutte le persone che a qualsiasi titolo siano presenti nel centro di cottura dovranno indossare i già citati indumenti, ricambiabili almeno quotidianamente. Gli accertamenti sanitari trascritti nel libretto sanitario potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, a richiesta dell'Autorità Sanitaria.

Articolo 7

PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI

Il Dirigente scolastico o chi per esso tutti i giorni entro le ore 9,30 dovrà comunicare il numero dei pasti giornalieri al centro di cottura, distinti per scuola, trattandosi di menù differenziati .

Articolo 8

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il servizio dovrà essere effettuato mediante trasporto in contenitori termici chiusi ermeticamente , distribuzione e somministrazione delle porzioni sul posto, in vaschette o piatti omologati .

La somministrazione dei pasti agli allievi dovrà avvenire con proprio personale.

In alternativa e su richiesta del Comune/Dirigente scolastico il pasto potrà essere servito in vaschette monoporzionate, omologate dall'Autorità Sanitaria competente e distribuita da personale della ditta.

Il contorno deve essere chiuso in vaschette, nel caso in cui non risulti organoletticamente compatibile con il secondo piatto.

Ogni pasto sarà corredato di un tris di posate con bicchiere, tovaglietta di carta e tovagliolo di carta, il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario, nonché da una bottiglia di acqua.

Al termine dei pasti il refettorio e/o le aule adibite a refezione dovranno essere sgombrate del materiale di risulta (piatti, tovaglioli ecc.) a cura del personale della ditta.

Articolo 9

TRASPORTO DEI PASTI

Il Trasporto dei pasti sarà effettuato mediante contenitori termocoibentati per la durata minima di ore due, con automezzi idonei al trasporto degli alimenti. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli presso le scuole ed il centro di cottura circa la funzionalità dei servizi.

Articolo 10

ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per la somministrazione dei pasti, gli orari saranno disciplinati successivamente previa comunicazione da parte del Dirigente scolastico.

Articolo 11

NUMERO DEI PASTI QUOTIDIANI

Il numero presunto dei pasti **giornalieri** derivanti da una media statistica dal lunedì al venerdì oltre personale docente e ATA , è:

Per la scuola dell'Infanzia: 22 al dì;

Per la scuola primaria: 40 al dì;

Per la scuola secondaria di I° (ex scuola media a tempo pieno) per soli due giorni a settimana: 13 al dì;

Il numero dei pasti deriva da una media statistica, pertanto potrà subire cambiamenti in aumento ed in diminuzione.

La ditta appaltatrice non potrà accampare alcuna richiesta risarcitoria ove si verificasse una variazione in diminuzione dei buoni pasto complessivamente richiesti nella presente gara.

Articolo 12

DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il servizio di refezione avrà la durata di 2 (due) anni , ovvero anni 2020/2021 .

Le date precise di avvio e fine servizio saranno rese note alla Ditta per iscritto. Alla scadenza esso potrà essere rinnovato secondo le disposizioni del disciplinare di gara.

Articolo 13

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L’Appalto sarà affidato mediante procedura aperta, con l’osservanza delle norme previste dal D. Lgs 50/2016 , con aggiudicazione in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ex art 95, comma 3, del predetto decreto.

Articolo 14

IMPORTO DELL’APPALTO

L’importo contrattuale dell’appalto sarà determinato in base al prezzo offerto per ogni pasto, moltiplicato per il numero presunto dei pasti previsto nel bando di gara , oltre IVA.

Articolo 15

GIORNI DI SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

Tutti i giorni scolastici, escluso il sabato e la domenica ed eventuali altri- non preventivamente programmati nel calendario scolastico-, per i quali sarà data comunicazione almeno 24 ore prima.

Si precisa che per la scuola secondaria di I° grado il servizio viene erogato due giorni a settimana.

Articolo 16

CAUSE DI SOSPENSIONE TOTALE O PARZIALE DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

1 – per inadempienza della ditta appaltatrice, inerente il mancato rispetto delle tabelle dietetiche; per la mancata consegna dei pasti anche in un solo plesso scolastico; per gravi disfunzioni gestionali del centro di cottura (comprovata antigienicità dei locali, decadenza licenza, decadenza certificato igienico-sanitario; personale non munito del libretto sanitario, ecc.); soppressione del servizio di ristorazione nei plessi scolastici, secondo le determinazioni insindacabili dell’Amministrazione comunale; ritardo nella erogazione del pasto oltre 7 giorni per allievi che necessitano di diete particolari.

2 – per cause di forza maggiore: si intendono per tali, quegli eventi che impediscono il regolare svolgimento del servizio non dipendenti dalla volontà del Comune, eventi calamitosi, emergenza idrica, modifica ordinamenti scolastici, ecc.

Il Comune si riserva la facoltà, previa segnalazione del servizio igiene della A.S.L., di risolvere unilateralmente il contratto per motivi inerenti la scarsa appetibilità dei cibi preparati e confezionati dalla ditta aggiudicataria.

Articolo 17

VIGILANZA E CONTROLLO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare severi controlli, a mezzo di propri dipendenti, avvalendosi anche del servizio igiene dell'A.S.P. competente per territorio, sulla effettiva qualità originaria dei pasti stessi, con avvertenza che la scoperta dell'uso di pasti precotti, la distribuzione degli stessi in contenitori non termici o l'uso di derrate provenienti da O.G.M. costituirà motivo di risoluzione del contratto.

Articolo 18

PENALITA' ED INADEMPIENZE

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) In caso di mancata distribuzione dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, : una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice oltre al risarcimento dei danni.
- b) In caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, una penalità dal 5% al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.
- c) In caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche e ciò senza adeguata motivazione tecnica , una penalità pari al 5% dell'intera fornitura del giorno interessato

Articolo 19

GARANZIE

La ditta aggiudicataria, a garanzia di tutte le obbligazioni che assume, a pena di decadenza, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, dovrà costituire una polizza fideiussoria, assicurativa o bancaria, secondo la normativa vigente in materia, per l'intera durata del rapporto, per una somma pari al 10% (o comunque a quanto stabilito dall'art. 103 del D.lgs 50/2016) dell'importo complessivo d'appalto .

Articolo 20

FINANZIAMENTO

Fondi propri comunali con contribuzione degli utenti ;

Articolo 21

DIVIETO DI CESSIONE

E' vietata la cessione del servizio, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Articolo 22
CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra appaltatore ed Amministrazione è competente il Foro di Lagonero.

Articolo 23
STIPULA CONTRATTO

La ditta aggiudicataria della fornitura dovrà presentarsi per la stipula del contratto nell'ora e giorno comunicato dall'Ufficio di competenza e le spese saranno a suo completo carico.

Articolo 24
SPESE DI PUBBLICITA'

Le spese sostenute dal Comune per la pubblicità degli atti di gara saranno interamente rimborsate dalla Ditta aggiudicataria del servizio.

Articolo 25
NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alla vigente normativa. Del presente capitolato fanno parte integrante le tabelle dietetiche.

Il Resp. del Servizio tecnico
F.to Geom. Antonio Rocco Graziano